

营养琼脂

Nutrient Agar

用于一般细菌的培养及总数的测定。

货号：K0171-250g



1、适用范围

应用	类别
非选择性分离	嗜温性好氧菌

2、原理和用途

蛋白胨和牛肉浸出粉提供微生物生长所必需的氮源、维生素、矿物质和氨基酸等；氯化钠维持均衡的渗透压；琼脂是凝固剂。

3、配方（g/L）

蛋白胨	10.0g
牛肉浸出粉	3.0g
氯化钠	5.0g
琼脂	15.0g
最终 pH 值（25℃）	7.3±0.1

4、配制方法

称取本品 33.0g，置于 1L 纯化水中，加热搅拌至完全溶解，分装，121℃ 高压灭菌 15min，放置冷却至 50℃ 左右，倾注平皿，备用。

5、质量控制

测试项目	标准指标
外观	粉末状
干粉颜色	淡黄色
制备好培养基颜色	淡黄色透明固体
最终 pH 值（25℃）	7.3±0.1

6、微生物测试

根据 GB 标准检测：金黄色葡萄球菌、枯草芽孢杆菌和大肠埃希氏菌。

质控菌株及编号	生长情况	菌落特征
金黄色葡萄球菌 ATCC6538	PR≥0.7	有黄色色素

枯草芽孢杆菌 ATCC6633	PR≥0.7	灰白色不规则菌落
大肠埃希氏菌 ATCC25922	PR≥0.7	无色菌落
备注：对照培养基使用 TSA 参比培养基；		

接种条件：50CFU-250CFU；

培养条件：36±1℃/20-24h。

7、储存条件

常温、密封、干燥、避光处；

保质期三年。

8、参考标准

GB 4789.28-2024 食品安全国家标准 食品微生物学检验 培养基和试剂质量要求

GB 4789.4-2024 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.8-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 小肠结肠炎耶尔森氏菌检验

GB 4789.10-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.26-2023 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

9、注意事项

称取培养基时，请做好必要的防护措施，以免引起身体不适。

培养基应置于避光（避免日光直射）、干燥处保存，使用后应立即旋紧瓶盖，以免吸潮结块。

使用后的培养基应在 121℃ 下高压灭菌 30 分钟后处理。

产品质检报告可以登录凯恒生物官方网站 <http://www.kinghunt.cn> 下载或随货纸质复印件。

本品不得用于临床检测。

核准日期：2026 年 03 月 17 日

更多产品信息与订购请联系我们！

地址：江苏省南通市兴福路 29 号

电话：0513-85596088

邮箱：info@kinghunt.cn

官网：www.kinghunt.cn



南通凯恒生物微信公众号